

# DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 10

04.03. - 08.03.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

## Montag

## Dienstag

## Mittwoch

## Donnerstag

## Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**BIO-Paprikahendl-Ragout** A,G

BIO-Kaiserspätzle A,C

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Muffin Schoko-Banane A,C,G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Knusper-Backfisch** D

Kräuterkartoffeln

dazu Sport Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

BIO-Orange



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

Kräutertropfteig A,C

**BIO-Topfen-Palatschinken** A,C,G

BIO-Vanillesauce G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Gemüseschnitzel** A,C,G,L

BIO-Salzkartoffeln

Tsatsiki G

BIO-Banane



Tagesmenü 1

**BIO-Gemüsecurry** A,M

Jasminreis

BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Penne** A

BIO-Frischkäsesauce A,G

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Muffin Schoko-Banane A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**Chili sin Carne** F

BIO-Reis

BIO-Orange



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Eiernockerl** A,C,G

Roter Rübensalat O

BIO-Banane



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**BIO-Rindfleisch-Bulgurlaibchen** A,C,M

BIO-Cremepolenta G

BIO-Mexikanisches Mischgemüse

BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742.



### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide  
B = Krebstiere  
C = Ei  
D = Fisch

E = Erdnuss  
F = Soja  
G = Milch oder Laktose  
H = Schalenfrüchte

L = Sellerie  
M = Senf  
N = Sesam  
O = Sulfite

P = Lupinen  
R = Weichtiere

[www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at)

50 % BIO-Anteil

